


FAQ concernant les produits tolérés ou non pour le Label Fait Maison

| | Produits | Oui | Non | Remarques |
|---------------------------------|---|-----|-----|--|
| Légumes, céréales, légumineuses | Betterave cuite | | Non | Les fruits et légumes cuits (ou blanchis) ne sont pas autorisés. Seuls les fruits et légumes bruts sont tolérés (4ème gamme acceptée). |
| | Blé EBLY | Oui | | |
| | Cardons en bocal | Oui | | |
| | Céréales soufflées | Oui | | |
| | Coeur de palmier en boîte | Oui | | |
| | Légumes séchés | Oui | | |
| | Pois-chiche en conserve | | Non | Les pois-chiche en conserve sont déjà cuits. Seuls les pois-chiche secs sont tolérés. |
| | Poivrons en bocal (grillés, rôtis) | Oui | | Les produits en conserve à l'huile ou au vinaigre sont tolérés. |
| | Quinoa soufflé | Oui | | |
| | Riz soufflé | Oui | | |
| | Tomates : purée, concassée, conserve | Oui | | C'est une exception, car ce produit pasteurisé/sterilisé est couramment utilisé, mais il doit être neutre (sans assaisonnement) , accepté depuis mai 2019 par l'assemblée des délégués. |
| Produits laitiers | Fondue mélange (uniqu. fromages) | Oui | | Vous pouvez acheter des mélanges de fondue chez un artisan et noter son nom sur votre carte (= fait maison mais par un artisan) + faire signer l'attestation artisan. |
| | Fondue mélange avec maizena (tout prêt) | | Non | |
| | Œufs séparés | Oui | | Ils sont tolérés pour des raisons d'hygiène, mais ne doivent pas être assaisonnés. |
| | Tofu | Oui | | |
| Poissons et mollusques | Escargots | Oui | | Les escargots en conserve (cuits au bouillon) sont acceptés, ainsi que les escargots congelés sans préparation préalable. |
| | Poissons fumés | Oui | | |
| | Sardines en boîte | Oui | | |
| | Saumon fumé | Oui | | Accepté depuis mai 2022. |
| | Thon en boîte | Oui | | |
| Sauces, condiments | Fonds, roux et bouillons industriels | | Non | Si base maison, mais les poudres utilisées comme condiment pour la finition => ok. |
| | Beurre de cacahuète | Oui | | |
| | Concentré de tomates (pour agrémenter un fond de sauce) | Oui | | |
| | Crème balsamique | Oui | | |
| | Crème de truffes blanches en bouteille | | Non | |
| | Fixateur en poudre pour crème | Oui | | |
| | Ketchup | | Non | |
| | Lait de coco (sous toutes ses formes d'emballages) | Oui | | |



| | Produits | Oui | Non | Remarques | |
|---|---|-----|--|---|--|
| Sauces, condiments | Mayonnaise | | Non | Pour garder plus longtemps la mayonnaise fraîche, vous pouvez utiliser des œufs pasteurisés. | |
| | Miso | Oui | | | |
| | Moutarde | Oui | | | |
| | Oyster Sauce | Oui | | | |
| | Pâtes curry rouge, jaune, etc | Oui | | Accepté depuis mai 2022. | |
| | Pesto | | Non | | |
| | Sambal oelek (pâte de piment frais) | Oui | | | |
| | Sauce à salade avec mayo industrielle | | Non | <p>Elles peuvent être préparées par le cuisinier, car tous les ingrédients se trouvent facilement dans le commerce.</p>  | |
| | Sauce aigre douce (produit en bidon "MAE PLOY") | | Non | | |
| | Sauce barbecue | | Non | | |
| | Sauce cacahuète Thaï | | Non | | |
| | Sauce citron | | Non | | |
| | Sauce hoisin (sauce barbecue chinoise) | | Non | | |
| | Sauce satay | | Non | | |
| | Sauce sweet chili asiatique | | Non | | |
| | Sauce wasabi | | Non | | |
| | Sauce Raifort | | Non | | |
| | Sauces exceptions : | | | | |
| | Sauce plum | Oui | | | La sauce plume a été admise dans les restaurants asiatiques, car les prunes qui sont à sa base ne se trouvent pas en Europe. |
| | Sauce soja | Oui | | | |
| Sauce Worcestershire | Oui | | | | |
| Squid Brand Fish sauce (variante sauce soja) | Oui | | | | |
| Cenovis | Oui | | | | |
| Tapenade à la truffe d'été | | Non | La tapenade de truffe peut se faire avec des truffes fraîches. | | |
| Wasabi, pâte, etc | Oui | | | | |
| Pain, pâtisseries, desserts | Boudoirs, biscuits à la cuillère, pèlerines (biscuits tiramisu) | | Non | Pour que le tiramisu soit entièrement considéré par le Label comme fait maison, le biscuit cuillère doit aussi être fait maison, autrement vous devez le mentionner ainsi sur votre carte, exemple : Tiramisu maison (biscuits*). | |
| | Carambar pour crème ou autre | Oui | | | |
| | Confiture d'airelles | | Non | La confiture aux airelles doit être faite maison avec des fruits frais ou congelés crus bruts. | |
| | Extrait de vanille en bouteille | Oui | | | |

| | Produits | Oui | Non | Remarques |
|--|--|-----|-----|---|
| Pain, pâtisseries, desserts | Fonds tartelettes industriels | | Non | Toutes les pâtes industrielles fraîches ne sont pas tolérées par le Label, sauf la pâte feuilletée (cru) car le processus est long et nécessite un laminoir. |
| | Fruits en conserve | | Non | |
| | Fruits séchés | Oui | | |
| | Glaçage miroir | | Non | |
| | Glaces industrielles | | Non | |
| | Marrons congelés | Oui | | Les marrons (chataignes) congelés (= blanchis pour pouvoir enlever facilement la peau) ont été autorisés par le comité de pilotage le 23.09.2020. Ce produit doit obligatoirement être travaillé. En revanche, les marrons glacés et purée vermicelles déjà préparés doivent évidemment toujours être signalés par l'astérisque sur la carte. |
| | Marrons glacés | | Non | |
| | Meringues | | Non | |
| | Nutella | | Non | |
| | Fajitas | | Non | |
| | Pain pita | Oui | | |
| | Pain, pain burger | Oui | | Nous encourageons les restaurateurs qui les font maison (ou qui les prennent chez un artisan) à le mentionner sur leur carte, cela représente pour eux une valeur ajoutée. |
| | Croissant, pains au chocolat, viennoiserie | Oui | | Nous encourageons les restaurateurs qui les font maison (ou qui les prennent chez un artisan) à le mentionner sur leur carte, cela représente pour eux une valeur ajoutée. |
| | Pâte pistache (sans aucun autre ingrédient) | Oui | | |
| | Pâte Spéculos (Lotus) | | Non | |
| | Pâtisserie : masse praliné, giandugia et d'amandes | Oui | | |
| | Petits biscuits offerts avec le café | Oui | | |
| | Poudre gélatine, gomme de xanthane, émulsifiant poudre | Oui | | |
| | Purée de fruits congelée (100% fruits) | Oui | | Pour autant que la purée ne soit pas sucrée. |
| | Purée marrons, vermicelles | Oui | | Produit non aromatisé (à travailler avec du kirsch, etc), accepté en mai 2022. |
| Marron confits | | Non | | |
| Sucre (sous toutes ses formes, glucose, etc) | Oui | | | |
| Produits apéritifs | Cacahuètes salées | Oui | | |
| | Chips de manioc aux crevettes | | Non | Les chips de manioc peuvent être faites avec des racines de manioc fraîches. |
| | Olives (sous toutes ses formes d'emballages) | Oui | | |

Rappel

Si vous utilisez un produit qui n'est pas toléré par le Label, vous devez le signaler sur votre carte par un astérisque et légende en pas de page : « l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison ». La grande majorité de votre carte doit cependant être faite maison et correspondre au cahier des charges.